

architecture industrielle

- urbaine
- militaire
- religieuse
- industrielle
- les moulins
- les tanneries
- les usines textiles
- l'amidonnerie
- les faienceries
- l'usine de céramique
- les brasseries
- les malteries
- les distilleries
- les fonderies de suif
- la fabrique de chandelles
- la carrosserie
- les usines à gaz
- l'usine d'engrais
- les fonderies
- les scieries
- la marbrerie



les brasseries

La brasserie constitue l'une des activités industrielles traditionnelles du Nord-Pas-de-Calais. Chaque commune possédait une ou plusieurs brasseries dont la production satisfaisait aux besoins de la population locale. Aire-sur-la-Lys, ville de garnison, en abrite un nombre particulièrement important. Les modes de fabrication ont gardé jusqu'à la fin du XIX^e siècle un caractère artisanal.

A cette époque les bâtiments ne se différencient d'aucune manière d'un corps de ferme si ce n'est parfois par la présence de quelques reliefs ou enseignes. Ce fut le cas de la brasserie Wallart, établie rue du Bourg, dont trois reliefs datant de 1712 ont été employés lors de la reconstruction de la brasserie par Monsieur Salomé en 1919.



Il s'agit pour l'un d'une représentation de Saint Arnould, patron des brasseurs du Nord de la France et de la Belgique, entre les emblèmes des brasseurs: tonneaux, fourquets et vagues. Les deux autres représentent des scènes de la vie des brasseurs: brassage proprement dit et transport des tonneaux.



Les opérations manuelles se sont longtemps représentés sur les reliefs sont restés en usage jusqu'à une date récente. Ces outils: pelles, tinet permettant le transport des tonneaux à dos d'homme, ont été retrouvés dans l'ancienne brasserie Lecerf, autrefois établissement Courdent.

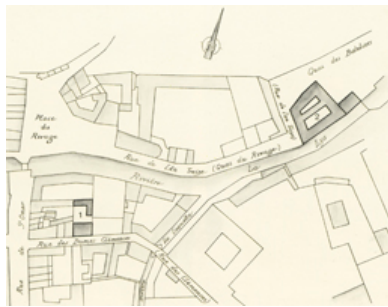
La fabrication traditionnelle de la bière nécessite une phase préalable : la maltage ou germination contrôlée de l'orge.

Le brassage proprement dit correspond en fait à une série d'opération différentes: le concassage du malt qui réduit le grain en farine ; l'empâtage qui consiste à humidifier le malt concassé avec de l'eau ; puis le brassage. Le mélange précédemment obtenu, auquel on a ajouté le houblon, est progressivement chauffé. Une pelle, plus tard une hélice, maintient une agitation continue pendant l'ébullition. La phase suivante est celle de la fermentation qui transforme les sucres fermentescibles du moût en alcool et en gaz carbonique. Le moût, refroidi et aéré, est placé dans de grandes cuves réfrigérées par des serpentins puisensemencé avec de la levure. Lorsque la fermentation est terminée, on refroidit le liquide 0° C. Pour devenir propre à la consommation, la bière, chargée de sucre et de levure et manquant de limpidité, doit encore subir une fermentation secondaire ou garde.



Deux brasseries que l'on peut aisément situer sur le plan cadastrale de 1917 :

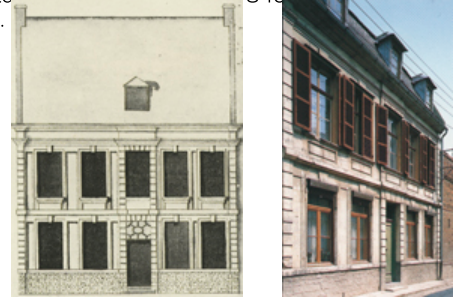
la brasserie Dupuit et la brasserie Delbende ont cessé toute activité et seraient de nos jours difficiles à décrire sans le recours aux documents d'archives.



la brasserie Delbende

Autrefois située sur l'actuel quai du Rivage, en bordure de l'ancienne rue de l'an XIII, la brasserie Delbende a subsisté jusque dans les années 1960. Elle formait un ensemble compact de plusieurs corps de bâtiments qui enserraient deux cours.

On ne possède pas d'autres renseignements sur cet établissement qu'une demande d'installations industrielles en 1840 et une demande de prise d'eau en 1907.



la brasserie Dupuit

Un dessin joint à une demande d'autorisation de construire de 1785 permet de situer l'emplacement de l'ancienne brasserie Dupuit 3 rue des Clémences. La maison du propriétaire existe toujours et il est aisé de constater qu'elle n'a subi aucune altération. En revanche il ne reste plus rien des bâtiments de la brasserie qui étaient situés en fond de cour.



la brasserie Dequiedt

Une vignette d'en-tête de lettre des années 1910 donne l'unique témoignage de l'existence de cet établissement implanté dans un corps de ferme en dehors de l'agglomération, au lieu dit Saint-Quentin-les-Aire. Il est exemplaire de l'évolution de ce type d'industrie sur l'ensemble du territoire national. Attestée dès 1775, la brasserie a été transformée et agrandie une première fois en 1854 puis une nouvelle fois dans les dernières décennies du XIX^e siècle puis en 1907, s'adaptant sans cesse à l'évolution des techniques d'un métier alors en pleine mutation.

En 1925, la brasserie abandonne sa propre malterie.

En 1957, ne pouvant plus résister au mouvement de concentration de la production, elle cesse toute activité.

De 1963 à 1963 les bâtiments deviennent entrepôt de vieillissement des vins.

L'adaptation des bâtiments de la brasserie aux nécessités industrielles se traduit par l'usage de voûtes en brique disposées berceaux parallèles portés par des solives en fer dans les caves de fermentation ou de garde.

Une porte couverte d'un arc en lancette donnait accès à la pièce qui servait de touraille.



la brasserie Verhille-Bataille

Cette brasserie implantée au bord de la Lys, 28 rue de Brabant, était une entreprise familiale. Fondée par Monsieur Verhille-Boos elle était connue sous la raison sociale Verhille-Bataille lorsqu'elle ferma ses portes en 1958.

A cette date elle fut rachetée par la société de bière « Les enfants de Gayant » dont elle fut un point de distribution.

Le décor de cette brasserie mérite une attention particulière. Lorsque le propriétaire fit construire en 1839 une galerie reliant deux corps de bâtiment au niveau du premier étage, il la fit orner d'un cadran solaire accompagné des emblèmes du brasseur: vagues ou râteaux, chariot de transport appelé haquet.

Sous cette galerie se trouvait un manège actionné par un cheval probablement utilisé pour mouliner le malt avant que n'apparaisse la machine à vapeur.

Comme la plupart des brasseries artisanales du XIX^e siècle, la brasserie Verhille assurait toutes les étapes de la fabrication du produit ainsi que sa commercialisation en tonneaux ou en bouteilles étiquetées au nom du brasseur.





Elle était propriétaire de plusieurs estaminets dans la ville même, dont celui qui se tient à l'angle de la rue des Casernes. Elle en possédait aussi dans les villages voisins: la bière, de fermentation haute et par conséquent de conservation délicate, était acheminée par voiture attelée ce qui limitait le rayon d'action du brasseur à une journée de transport.

La maison qui servit de logement à la famille Verhille fut bâtie en 1782.

Un permis de transformation relatif au percement d'un porche, sollicité en 1784 et semble-t-il non réalisé, est à mettre probablement en relation avec les précédentes activités industrielles du lieu. Ce document manifeste clairement les références de cette façade à l'architecture savante.



la brasserie Stopin

C'est derrière la façade de cette maison de caractère urbain, 11 place du Rivage, qu'était localisée l'une des nombreuses brasseries artisanales de la ville.

En 1829 Monsieur Stopin présente une demande d'autorisation d'installations. Le local est transformé en 1850 par le nouveau propriétaire Monsieur Vandepel puis agrandi vers 1875.

En dépit d'une longévité remarquable, la brasserie cesse ses activités avant 1932 ; les installations sont détruites vers 1940.



la brasserie-malterie Lecerf



L'existence de cette brasserie est attestée dès 1850.

L'ensemble des bâtiments qui se dressent aujourd'hui 3 rue de Fresnes date de sa reconstruction en 1880 par Monsieur Léopold Cossart. Ils prennent des dimensions qui s'éloignent des formes d'exploitation artisanales et adoptent un style qui manifeste sa nature d'édifice industriel.

L'usage de la brique apparente en est un des signes les plus manifestes mais aussi, comme pour l'ensemble des brasseries de sa génération, l'emploi d'un certain vocabulaire décoratif: boies en plein cintre à encadrement saillant, puissantes corniches utilisant les diverses possibilités de mise en œuvre de la brique, fers d'ancrage portant un décor de rosaces. Sous la brasserie subsistent les caves voûtées où s'effectuait la garde.

L'entreprise, précédemment propriété de Monsieur Courdent, devint propriété de Monsieur Lecerf en 1945. Elle cessa son activité de brasserie vers 1952. A cette date Monsieur Lecerf commercialisa la bière fabriquée à Lille par la brasserie Le Coq Hardi. Livrée en tonneaux, elle était mise en bouteilles sur place.

A cette activité succéda jusqu'en 1969 un négoce de vins et spiritueux.

la brasserie de la Lys



En 1900, peu après le démantèlement des fortifications, Monsieur Houcke installa, 3 boulevard des Alliés, une importante brasserie que cette vignette représente dans son état d'origine, en annexant d'une part le bâtiments d'une part les bâtiments d'une brasserie voisine, propriété de Monsieur Dubrulle, en faisant construire d'autre part un imposant bâtiment de production.

Une cheminée coudée permet d'identifier l'emplacement de la touraille dans le corps de bâtiment le plus haut à usage de malterie.



La brasserie passa successivement aux mains de Monsieur Bar puis en 1924 à Monsieur Tierny qui diversifia les activités de l'entreprise en adoptant le travail de mise en bouteilles de vins et alcools.

Il abandonna en 1956 la fabrication de la bière.

L'ensemble des bâtiments subsiste à l'exception de la monumentale cheminée.

Le petit bâtiment situé dans la cour, datable des années 1880, est vraisemblablement une ancienne écurie de la brasserie Dubrulle.



Le grand ensemble architectural, daté de 1900, adopte le style néo-régionaliste alors en vogue dans le monde de l'industrie. Le goût du décor à la flamande, cher aux brasseurs, impose la présence de murs pignons, de redents, de bossages en pointe-de-diamant et de fers d'ancrage décoratifs.